



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年8月24日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

第4弾のテーマはハロウィンシーズンに向けて“BLACK”と“魔女がテーマ”
ライティング、音楽、スモークのエンターテイメントとともに、サプライズあふれる空間と料理を楽しむ

BLACK晩餐会～魔女からのミステリアスコース～

提供期間：2022年9月9日(金)～11月6日(日)

場所：TAVOLA TAVOLA by ZILLION



BLACK、パープル、レッドカラーを使った料理の数々でミステリアスを演出



BLACKをベースにデコレーション挿し色にパープルのライトで演出した内観

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地：東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人：山田 弘之)では、エンターテイメントレストラン「TAVOLA TAVOLA by ZILLION (ターボラターボラ by ジリオン)」にて、ハロウィンシーズンに向けてBLACKカラーでデコレーションされた怪しい空間の中で、サプライズあふれる魅惑のイタリアンコースを堪能いただけるプロモーションを、9月9日から11月6日まで実施いたします。

今回のテーマは「BLACK晩餐会～魔女からのミステリアスコース～」。怪しげな煙が立ち上るダークスモークカクテルからスタートする今回のミステリアスイタリアンコースは、驚きと不思議な体験をお届けいたします。バラをモチーフにした生ハムのブラッティーナチーズと赤キャベツのマリネや、サプライズでお届けする3種の Pasta、スモークの中から登場する低温調理でじっくりとうまみを閉じ込めたメインディッシュなど、秋の食材をふんだんに活かし、パープルやレッドカラーをさし色に添えたシェフ 阿部洋平の遊び心あふれる料理をラインナップいたしました。デザートには魔女が仕掛けたチョコレートドームをご用意。チョコレートソースをかけるとバニラアイスクリームとタルトタタンが現れます。さらに、ハロウィンや魔女を彷彿させるBLACK尽くで装飾された大人の空間では、ライティング、音楽、スモークの演出で、エンターテイメントあふれる優雅な時間を提供いたします。また今回は特別に、ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュットを含む、ソムリエ厳選の白・ロゼ・赤ワイン2種の5種類をフリーフローでお楽しみいただけるプランや、コースに合わせて乾杯酒、白・ロゼ・赤ワインをアレンジしたペアリングプランも登場します。

今年の秋は、BLACKコーディネートされたフォトジェニックな空間とエンターテイメントで、サプライズあふれる「魔女のミステリアスコース」をお楽しみください。

<概要>

【期間】 2022年9月9日(金)～11月6日(日)

【場所】 TAVOLA TAVOLA by ZILLION (ターボラターボラ by ジリオン) / 1F

【営業時間】 ランチ11:30～14:30(L.O.) / ディナー 17:30～21:00(L.O.)

※当面の間、短縮営業となりますので詳しくはホームページをご確認ください。

<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【料金】 ※税金、サービス料込

ランチ限定コース 平日 ¥6,500 / 土日祝 ¥7,500

ダブルメインコース 平日 ¥8,000 / 土日祝 ¥9,000

ヴーヴ・クリコ シャンパン & ワイン4種フリーフロー付きランチ限定コース 平日 ¥10,700 / 土日祝 ¥11,700

ヴーヴ・クリコ シャンパン & ワイン4種フリーフロー付きダブルメインコース 平日 ¥12,200 / 土日祝 ¥13,200

4種ペアリング by フレスコバルディ付きランチ限定コース 平日 ¥9,500 / 土日祝 ¥10,500

4種ペアリング by フレスコバルディ付きダブルメインコース 平日 ¥11,000 / 土日祝 ¥12,000

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/tavolatavola/index.html>



チョコレートドームにソースをかけるとサプライズが...

[添付資料] コース内容、ドリンク付きプラン内容、ジリオン料理長と店舗紹介、新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組み、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて

本リリースに関するお問い合わせ先

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当：白石、鄭

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

【コースの内容】

■ランチ限定コース 平日 ¥6,500 / 土日祝 ¥7,500

乾杯酒: Dark Smoke Cocktail

始まりの一皿: 鰹のタルタルとナスのジェラート、紫いものエスプーマ

前菜: 黒魔法をかけたブラッティーナチーズと赤キャベツのマリネ 薔薇の生ハム添え

パスタ: サプライズパスタ3種盛り合わせ

メイン: 魚料理または肉料理をチョイス

平目のパデラータ 竹炭クロスタとカボチャのプーレ または
大山鶏とサルシッチャのインヴォルティーニ スモークの香り

ドルチェ: 魔女の実験 チョコレートドーム

プティフル: チョコレートマカロン、レッドグレープゼリー

コーヒー、紅茶、カフェラッテ、カプチーノ、エスプレッソ

■ダブルメインコース 平日 ¥8,000 / 土日祝 ¥9,000

ランチ限定コースの内容に、魚と肉料理のダブルメインディッシュで提供いたします。



スモークの中から登場する低温調理でじっくりと
うまみを閉じ込めたメインディッシュ



色とりどりの3種のパスタ



鰹のタルタルとナスのジェラート、紫いものエスプーマ

【ドリンク付きプランの内容】

■ヴーヴ・クリコ×フレスコバルディ シャンパン&ワイン4種フリーフロー付きプラン

ランチ限定コース 平日 ¥10,700 / 土日祝 ¥11,700

ダブルメインコース 平日 ¥12,200 / 土日祝 ¥13,200

<内容>

以下のドリンクをフリーフロー(2時間)でお楽しみいただけます。

・シャンパン(ヴーヴ・クリコ イエローラベル NV)

・白ワイン(マツヴィーヴォ 2021)

・ロゼワイン(アリエ ロゼ 2021)

・赤ワイン(レモーレ 2020)

・赤ワイン(カスティリオニー 2019)



ヴーヴ・クリコ イエローラベル



左から、マツヴィーヴォ、アリエ、レモーレ、
カスティリオニー、アルビッツィア

■4種ペアリング by フレスコバルディ付きプラン

ランチ限定コース 平日 ¥9,500 / 土日祝 ¥10,500

ダブルメインコース 平日 ¥11,000 / 土日祝 ¥12,000

<内容>

以下のドリンク4種をお料理に合わせて提供いたします。

・乾杯酒(Dark Smoke Cocktail)

・白ワイン(アルビッツィア 2021)

・ロゼワイン(アリエ ロゼ 2021)

・赤ワイン(カスティリオニー 2019)



乾杯酒はBLACKカラーのカクテル



魔女の実験 チョコレートドーム



生ハムで薔薇を象った前菜



BLACKとレッドカラーのプティフル



ハロウィンカラーが際立つ、魚のメインディッシュ

<イタリアンダイニング ジリオン 料理長 阿部洋平プロフィール>

1998年に「レストランキャンティ飯倉本店」に入社し、4年間イタリア料理の基礎を学ぶ。2002年より「レストランファロ資生堂」にて4年間在籍し、各部門のシェフを経験する。その後南麻布にあった「アロマフレスカ(現在一つ星)」の原田シェフの下で、魚・肉のメイン料理を担当。2009年にシャングリ・ラ ホテル東京のイタリアンレストラン「ピャチーレ」に入社し、3年間イタリア人シェフ パオロ・ペロシ氏の下で新イタリア料理を学び、経験を積んだ。2012年11月にホテルインターコンチネンタル 東京ベイに入社し、2013年3月より新規オープン「イタリアンダイニング ジリオン」の料理長に就任。2015年7月より日本イタリア料理協会会員。2018年10月より2019年3月まで西武鉄道のプロモーション 西武 旅するレストラン「52席の至福」のメニューを監修。



「イタリアンダイニング ジリオン」について

新鮮な野菜やオリーブオイルをふんだんに使い、素材の味わいを引き出したヘルシーイタリアンをコンセプトに、自家製生パスタをはじめ、スペシャリティ フルコースやアラカルトなど多彩なメニューをお楽しみいただけます。デザートは隣接するデザート工房「アトリエ・デセール」より、できたてをお届けいたします。記念日や誕生日などの特別な日、また大切なビジネスのご会食や接待にもご利用いただける個室やラウンドテーブルエリアもご用意しております。



【新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて】

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでは、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受けて、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

1. 従業員の対応

- ・スタッフの健康と衛生面の管理を徹底しております。(入社前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノロウイルス検便検査を実施しております。また、体調不良者発生時の迅速な通報、社内連絡体制を確立しています。
- ・スタッフが入館する際、両手のアルコール消毒を行います。
- ・お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフと調理スタッフを含む全スタッフがマスクを着用しております。
- ・スタッフの手洗い、うがい、消毒、咳エチケットを励行しております。

2. お客様への対応

- ・施設入口、レストラン入口および宴会場入口にアルコール自動消毒器を設置し、入場前に手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- ・館内にある全てのトイレにハンドソープとアルコール消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用のご協力をお願いしております。

3. 施設の対応

1. 消毒関連

- ・施設入口、フロント受付台、エレベーター乗降口等、館内各所にアルコール自動消毒器等を設置しております。
- ・食器類(お皿、グラス)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食器用トレイの除菌洗浄をしております。
- ・テーブルはアルコール消毒液によるふきとりをしております。
- ・館内の各ドア、エレベーターの押しボタン、エスカレーターベルト等を定期的に除菌しております。
- ・客室の各ドア、引き出し取手、TVスイッチ、テーブル等の除菌をしております。
- ・ベルスタッフ、インルームダイニングスタッフおよび客室担当者は小型アルコールスプレーを携帯し、消毒体制をとっております。
- ・全サービススタッフおよび調理スタッフは30分ごとに手洗い、消毒を実施しております。

2. 感染予防

- ・感染予防のため、プффスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いしております。

3. 「3密」(密接・密集・密閉)回避のための施策

- ・レストランのテーブルは間隔を空けてご案内をしております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気をしております。
- ・受付時の混雑を回避するために、時間差での予約・受付をさせていただいております。

4. 行政機関との連携

- ・予約時にお客様のお名前、連絡先をお伺いしております。万が一、感染や濃厚接触歴が確認された場合、当ホテルへのご連絡および、行政機関等による調査にご協力いただけます。また、当ホテルからも行政機関に連絡し、連携対応を図ります。
- ・衛生管理業務については、専任の衛生担当部長を置き、常時、みなと保健所や東京都医務局等と、情報交換を密にし、感染予防を図っております。

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、75年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。

インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。また、インターコンチネンタル® アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.comその他SNSサイトwww.facebook.com/intercontinental
www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。